

CHIPS DE PAPRIKA

Ingrédients pour 4 personnes :

40 g de chapelure de pain de seigle
40 g de farine T55
3 g de sel
4 g de paprika
75 g d'eau
20 g de beurre
20 g de blanc d'oeuf

Mixer ensemble la chapelure de pain de seigle, la farine, le paprika et le sel. Ajouter ensuite à ce mélange, le beurre fondu, le blanc d'oeuf légèrement battu à la fourchette et l'eau. Bien mélanger tous ces ingrédients à l'aide d'une spatule. Laisser reposer le tout pendant 1 heure. Etaler finement le mélange obtenu en rectangle de 15 X 7 cm sur une feuille de Silpast et faire cuire dans un four à 180° pendant 4 minutes environ. Accompagner de crème fouettée.